

Choisissez 2 entrées:

Potage de panais, poire & Calvados
Velouté d'oignons caramélisés & foie gras
Potage de courge & Bourbon
Bisque de homard

Mozzarella di Buffala, tomates ancestrales, basilic, crème balsamique au citron

Salade de radicchio & endives, poire, noix & Taleggio

Salade de roquette, fromage de chèvre, noix caramélisées, griottes

Coeur de romaine, cipollini marinés, copeaux de Pecorino, vinaigrette ponzu

Légumes grillées & Feta, crostini

Antipasti du chef: fromage & confit, rapini, poivron rôti, cerignola, mousse de foie gras,

Beignet de crevette-tigre, mayo miso gingembre + verrine de deux saumons, micropousses

Brochettes d'huitres frites, mayo aux mignonnettes de pamplemousse + verrine de mousse d'asperges, bacon

Raviolo de homard, sauce au vin blanc & safran, micropousses

Tataki de canard + tartelettes de poires caramélisée & ricotta

Trou normand

Choisissez 2 plats principaux:

Gnocchi, sauce truffée au fromage

Ravioli à la courge au beurre blanc, citron, sauge & safran

Tagliatelle à l'effiloché de boeuf & taleggio

Roti de boeuf braisé au Porto & griotte

Poulet de Cournouaille laqué au miel & gingembre

Duo de canard, sauce Marsala & foie gras

Noisette de porc, sauce au poivre vert & Calvados

Gigot d'agneau au prune & Whiskey

Saumon Wellington au pesto de pistache, beurre blanc au safran

Paella aux chanterelles, rapini, copeaux de Pecorino

Les plats principaux incluent des
accompagnements au choix du chef

Nous personnalisons votre menu!

Demandez-nous!



English